Opłata pocztowa uiszczona ryczałtem.

Rok 4. Warszawa, 15 maja 1926 roku. № 20

PRZEMYSŁ PIWOWARSKI

ORGAN CENTRALNEGO ZWIĄZKU PRZEMYSŁU PIWOWARSKIEGO I SŁODOWNICZEGO W RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

REDAKCJA i ADMINISTRACJA — Warszawa, Wiejska 17. — Telefon 5-96. Otwarta od 1 do 3 po poł.

Inż. Dr. ANDRZEJ KRZEMECKI,
prof. Wyższej Szkoły Przemysłowej w Krakowie.

Oczyszczanie drożdży piwowarskich z bakterji.

(Ciąg dalszy).

Rezultaty uwidacznia tabela C. W uzupełnieniu rezultatów, zamieszczonych na tej tabeli, należy jeszcze bliżej rozpatrzeć sprawę kwasowości i stopnia sacharometrycznego.

Na zneutralizowanie 100 cm³ brzeczki z próby I (drożdże bez kwasu) zużyto 15,5 cm³ ($^1/_{10}$ n) Na OH zaś dla brzeczki z próby II (drożdże z kwasem) zużyto 22,5 cm³ ($^1/_{10}$ n) Na OH.

Różnica 7 cm³ ($^1/_{10}$ n) Na OH pochodzi z 2 cm³ zakwaszonej wody, jaką wprowadzono do tej próby z drożdżami.

Nieznacznie mniejszy stopień sacharometryczny przy próbie II nie wskazuje w tym wypadku na słabsze odfermentowanie, a tłomaczy się najprawdopodobniej tem, że przy tej próbie nie wydzieliły się żadne ciała natury żywicowatej, na co wskazywał

Tabela C.

Czas badania i średnia temperatura lokalu	P R Ó B A I	P R Ó B A II
	zadana drożdżami zawieszonemi w wodzie	zadana drożdżami zawieszonemi w kwasie siarczanym
Po 20 godzinach tmp. 13° C.	brak objawów fermentacji	brak objawów fermentacji.
Po 26h 30′ tmp. 14° C.	Po skłóceniu słabe objawy fermentacji	Po skłóceniu nieznaczne objawy fermentacji (słabsze jak pod I)
Po 42h 30′ tmp. 12° C.	Po skłóceniu silne objawy fermentacji i pienienie	jak przy I.
Po 65h 30′ tmp. 10° C.	Silne pienienie po skłóceniu. Znaczna ilość osadu drożdżowego.	jak przy I.
Po 75h tmp. 12° C.	Po wstrząśnieniu piana wysoka, lecz stosunkowo rzadka	Po wstrząśnieniu piana nieco niższa, zato więcej zbita natury śmietankowej.
Od 75h — 123h tmp. 10—12° C.	W obu próbach te same objawy silnej fermentacji i wydzielania obfitej piany przy wstrząsaniu. Odtąd korzystniejsza piana przy próbie I.	
Po 145h tmp. 12° C.	Fermentacja słabnie	Fermentacja słabnie.
Po 169h tmp. 13° C.	W obu próbach fermentacja pnie się ku końcowi, po wstrząśnieniu słaba i rzadka piana.	
Po 211h tmp. 12° C.	Nie fermentuje wyraźne klarowanie się brzeczki.	Nie fermentuje słabsze klarowanie się jak przy I.
Po 235h tmp. 13° C.	Klaruje się ładnie.	Klaruje się znacznie gorzej jak przy I.
Po 307h tmp. 13° C.	Brzeczka ponad osadem wyklarowana z połyskiem.	Brzeczka ponad osadem ciągle mętnawa.
Po 331h tmp. 14° C.	Obraz jak powyżej.	
Po 403h analizowano	Piwo przefiltrowane przez bibułę, wykazywało 2·36° Ball (tmp. 17·5° C); 20 cm³ piwa zużywało do zneutralizowania kwasowości 3.1 cm³ $^1/_{10}$ n. *NaOH*. Pozostałe w kolbce drożdże leżały zbicie, wierzchnia warstwa drożdży brunatno-żółta.	Piwo, przefiltrowane przez bibułę, wykazywało 2.40° Ball. 20 cm³ piwa zużywało do zneutralizowania kwasowości 4.5 cm³ $^1/_{10}$ n. *NaOH*. Pozostałe w kolbce drożdże leżały nieco mniej zbicie, jak przy I, były w całej masie zupełnie białe.
	Obraz mikroskopowy obu prób drożdży nie dawał żadnej widocznej różnicy tak co do wielkości i wyglądu komórek drożdżowych, jak też co do ilości komórek martwych. Raczej wygląd mikroskopowy drożdży przemawiał bardziej na korzyść próby II. Osad drożdży w obu wypadkach zamieszany z jednakową ilością wody wykazywał niezbicie ten fakt, że w obu kolbkach drożdże osadzały się jednakowo szybko.	

czysty biały wygląd drożdży, podczas gdy drożdże w próbie I, nawet kilka razy przemywane wodą, nie dały tego stopnia czystości, co próba II. Również ta okoliczność była prawdopodobnie powodem tego, że próba II klarowała się trudniej, ponieważ większa wiskozyta utrudniała osadzanie się drożdży. Z zawiesiny wodnej w obu próbach drożdże osadzają się jednakowo szybko.

Z powyższych rezultatów okazuje się, że traktowanie drożdży kwasem siarczanym może być skuteczne i stosowane bez obawy w praktyce nie tylko w celu oczyszczenia drożdży pod względem bakterjologicznym ale i dla uzyskania całego szeregu korzyści pod innemi względami, co poniżej będzie rozpatrzone w zarysach.

Stosowanie metody w praktyce da się przeprowadzić w sposób następujący:

I. Środkową warstwę drożdży z odfermentowanej kadzi dać do wanny, lub kadzi drewnianej, szlamować i przemywać wodą, jak zwykle.

II. Na 2 — 3 godziny przed użyciem odlać jaknajdokładniej wodę, a następnie nalać tyle wody zmieszanej z kwasem siarczanym (na każdy litr 20 cm^3 stężonego kwasu siarczanego o 66^0 Bé), aby ilość kwaśnej wody była o połowę mniejsza od objętości gąstwy drożdżowej, będącej pierwotnie w wanience. (Ewentualnie można wziąć taką samą ilość wody kwaśnej ile było gąstwy drożdżowej. W tym jednak razie na każdy litr wody należałoby wziąć 15 cm^3 stężonego kwasu siarczanego).

Wobec tego, że 1 litr gąstwy drożdżowej zawiera przeciętnie $^1/_2$ litra wody, dolana woda kwaśna, po zmieszaniu z wodą, znajdującą się już w gąstwie drożdżowej da w rezultacie płyn, mający $1^0/_0$ handlowego stężonego kwasu siarczanego. Przy wlewaniu wody kwaśnej należy gąstwę drożdżową mieszać łopatką, lub patykiem drewnianym. Resztą wody kwaśnej polać wewnętrzne ściany i brzegi naczynia (najstosowniej może lać wodę kwaśną po ścianach wanienki i mieszać).

III. Pozostawić drożdże z wodą kwaśną na 2 — 3 godzin w spokoju (w czasie tym nie należy zanurzać żadnych metalowych pływaków).

IV. Po upływie oznaczonego powyżej czasu odlać z drożdży jaknajdokładniej kwaśną wodę i nie przemywać już gąstwy wodą, użyć drożdży w sposób zwykły do nastawienia brzeczki, biorąc dawkę przynajmniej o $25^0/_0$ większą niż normalnie [1]).

Odnośnie do powyższego traktowania drożdży pozostaje jeszcze do bliższego rozważenia kilka kwestji.

Ze względu na wyniki badań, które wykazały, że drożdże, które w opisany powyżej sposób przebyły kąpiel kwaśną, dają objawy fermentacji nieco później, niż podobne ilości drożdży, nie traktowanych wodą kwaśną, wskazanem jest dawkę drożdży odpowiednio podnieść. Rzecz praktyki jest zdecydowanie, czy nie byłoby wskazanem obrać temperaturę nastawienia drożdżami wyższą od normalnej.

(Ciąg dalszy nastąpi).

[1]) Przy wszelkich manipulacjach stężonym kwasem siarczanym należy zachować dużą ostrożność. Przy rozcieńczaniu kwasu nie należy wlewać wody do kwasu, lecz odwrotnie — wprowadzać kwas wolnym strumieniem do wody, mieszając pałeczką szklaną lub drewnianą. Do kwasu lub zakwaszonej wody nie używać naczyń metalowych, lecz do stężonego kwasu butlę szklaną, zaś do wody kwaśnej naczynia drewniane. Uważać by stężony kwas nie prysnął na ciało lub odzież, gdyż ciało ulegnie niebezpiecznemu poparzeniu, zaś w odzieży zostanie wypalona dziura. To samo sprawi po pewnym czasie i rozcieńczony kwas po wyparowaniu wody. Przechowywanie kwasu siarczanego i nadzór nad robotą powierzać tylko osobom odpowiedzialnym.

PRODUKCJA PIWA W POLSCE W ROKU 1925.

Rok 1925 w browarach zawiódł nieco oczekiwania Do 1 czerwca sprzedaż piwa postępowała raźno i w stosunku do pierwszych pięciu miesięcy roku 1924, zauważono znaczne, bo wynoszące około 40% zwiększenie się spożycia. Objaw ten bezspornie spowodowany był tem, że od dnia 1-go stycznia 1925 roku zupełnie zaprzestano gotowania piw z brzeczki słabszej aniżeli 9° Ball. Jest to najlepszym dowodem do jakiego stopnia nasz rynek jest wrażliwy na jakość piwa wbrew utartemu mniemaniu, że spożywcę więcej zachęca taniość aniżeli jakość towaru.

Poczynając od dnia 1 czerwca spożycie piwa, w stosunku do roku poprzedniego, zaczęło spadać z powodu chłodnego lata i wzmagającego się kryzysu gospodarczego. Największy spadek zaobserwowano w m. październiku i listopadzie.

Produkcja w r. 1925 wynosiła łącznie 1.893.525 htl., a mianowicie:

piwa pełnego 9° — 13°. .	1.790.585 htl.
„ dubeltowego 13° — 18°	71.842 „
„ mocnego ponad 18°	31.098 „
Razem	1.893.525 htl.

W ciągu roku sprzedano w kraju 1.573.021 htl. i zagranicą 5.429 htl., a mianowicie:

1) pełnego 9° — 13° . . .	1.502.732 htl.
2) dubeltowego 13° — 18° .	51.897 „
3) mocnego ponad 18° . .	18.392 „
Razem	1.573.021 htl.
Wywieziono	5.429 „
Ogółem	1.578.450 htl.

Pracownikom browarów z tytułu służbowego wydano 35.126 htl.

Strat zgłoszono w urzędach akcyzowych 12.610 htl.

Zapasy na dzień 1.I.1926 roku, wynosiły około 265.000 htl.

Z tytułu akcyzy Skarb Państwa osiągnął 9.471.633 zł., a instytucje komunalne — 2.841.499 zł.

W porównaniu do roku 1924-go, spożycie piwa krajowego wzrosło o 65.421 htl., a dochody skarbowe wzrosły o 575.546 złotych.

Wywóz piwa wzrósł o 2.453 htl.

PIWOWARSTWO W ROSJI.

Wiedeńskie pismo fachowe „Gambrinus" z kwietnia w Nr. 4 donosi, iż uformował się w Wiedniu komitet, którego celem jest współdziałanie przez finansowanie i wysyłanie fachowych sił z rozwojem piwowarstwa w Rosji Sowieckiej. Komitet ten podał do publicznej wiadomości szereg danych, dotyczących warunków prawnych oraz stanu piwowarstwa w Rosji Sowieckiej w chwili obecnej. Dowiadujemy się, że wyrób piwa w Rosji Sowieckiej w chwili obecnej jest dozwolony i jakoby nie podlega żadnym ograniczeniom. Pierwszego lipca 1925 roku było czynnych 589 browarów, które zatrudniały 15.600 robotników. Produkcja 1925/26 roku dała około 30 miljonów wiader. Zawartość alkoholu w piwie waha się od 4—6° Tral.

Następnie wspomniany komitet informuje, iż słód i piwa mogą być wyrabiane w ilości, która nietylko wystarczy na pokrycie wewnętrznego zapotrzebowania, ale da bardzo poważną ilość wiader na eksport.

Chmiel jest importowany ponieważ miejscowa produkcja w chwili obecnej nie wystarcza już na pokrycie zapotrzebowania browarów. Wysokość importu równa się 30% chmielu, zużywanego podczas produkcji.

Przed wojną maszyny i wszelkie urządzenia browarnicze były sprowadzane z zagranicy. Narazie z powodu długotrwałego zastoju i unieruchomienia znacznej ilości browarów na import do Rosji pod tym względem liczyć nie można.

Zapotrzebowanie na piwo przerasta kilkakrotnie obecną produkcję, z czego wynika, że widoki na przyszłość pod wszystkiemi względami są jaknajlepsze nietylko dla kapitalistów, którzy ulokowali tam swoje kapitały ale i dla zatrudnionych w browarach fachowców, których brak, jak twierdzi „Gambrinus" daje się odczuwać.

Z wiadomości podanych przez wspomniane wiedeńskie pismo można wnosić, że piwowarstwo w Rosji rzeczywiście zaczyna się podnosić, ale z drugiej strony forma, w jaką został ujęty komunikat, powstałego w Wiedniu komitetu, posiada zbyt wyraźne cechy propagandy, prowadzonej przez osoby zainteresowane, aby można było z całą pewnością twierdzić, iż podane informacje są zupełnie ścisłe. Szczególnie o ile chodzi o warunki pracy nie trzeba zapominać, iż mieszczą się one w ramach ustroju, który z trudnością daje pogodzić się z inicjatywą i własnością prywatną.

BUZA.

Jak stwierdziły ostatnie badania i jak świadczą pomniki dawnego Egiptu, Babilonu, Peru i Tybetu, piwo było wyrabiane od niepamiętnych czasów. Naturalnie nie był to trunek przypominający ściśle dzisiejszego pilznera albo piwo monachijskie, ale zasada, będąca podstawą produkcji, była ta sama. Wszystkie te napoje, o których istnieniu świadczą pomniki rozsiane po całym świecie, należały do wielkiej rodziny, z której w rezultacie wyłoniło się piwo.

Badania nad historją rozwoju piwa są ułatwione przez to, że w wielu krajach po dzień dzisiejszy przechowały się napoje, które, co prawda częstokroć tylko swą nazwą przypominają piwo dawnych egipcjan i babilończyków, zwane buzą.

Na Bałkanach — w Bułgarji, Rumunji, Albanji i Jugosławji dotychczas jest rozpowszechniony napój znany pod nazwą „bozy". Na ulicach Sofji lub Adrjanopola spotyka się albańczyków w malowniczych strojach, z miedzianym przenośnym zbiornikiem na plecach zaopatrzonym w kran, przez który za kilka „stotinek" leje się do naczynia gęsty płyn o smaku cierpko - słodkawym, który jest właśnie „bozą", napojem przyrządzanym z prosa. Podobieństwo wyrazów „boza" i „buza" jest tak wielkie, iż niema najmniejszej wątpliwości, co do jego starożytnego pochodzenia.

Wyrazem „boza" nazywano później częstokroć trunki przyrządzane nawet nie z ziarna. Kałmucy w ten sposób nazywają napój, przyrządzony ze sfermentowanego mleka klaczy. W Persji, zdaje się, wyraz ten pozostaje w pewnym związku z mlekiem kozy. Niewątpliwie nazwa ta oznaczała z biegiem czasu najrozmaitsze napoje, potwierdza to jednak przypuszczenie, że dawne piwo wyrabiane przez egipcjan rozpowszechniło się po całym starożytnym świecie.

Do najstarszych pomników, dzięki którym zapoznajemy się z pierwotną produkcją piwa, należą pomniki: babilońskie i egipskie. Na wypalanych z gliny i pokrytych emalją pomnikach Babilonji, widzi się wizerunki bóstw i królów, którzy poprzez długą trzcinę piją napój, według twierdzenia badaczy nazywany „buzą". Jeszcze dzisiaj podobny trunek spotyka się w Nubji, a nawet w Kairze, pod tą samą nazwą. Napój jest tak gęsty, że przed użyciem musi się osiąść i podobnie, jak w Babilonie i Egipcie najlepiej jest pić go przez wydrążoną trzcinę lub rurkę.

Już podczas produkcji „buzy" egipskiej, poczęto do mąki dodawać surowe ziarno, co było dalszym krokiem w kierunku obecnej produkcji. Dzisiaj pijący „bozę" na Bałkanach, albo w Kairze nie zdają sobie sprawy z tego, że piją trunek, który się nazywa tak samo, jak się nazywały napoje, używane przez faraonów.

OKREŚLENIE WIEKU ZIARNA ZA POMOCĄ TEMPERATURY KIEŁKOWANIA.

„Le Petit Journal du Brasseur" omawia doświadczenia M. O. Munerati, podane w protokółach francuskiej akademji nauk. Celem doświadczeń było znalezienie sposobu rozpoznawania ziarna z ostatnich zbiorów od ziarna starego. Doświadczenia p. Munerati'ego były dokonane z żytem, ale autor przypuszcza, że dotyczą one i innych rodzajów ziarna. Doświadczenia polegają na tem, iż zmieniano warunki kiełkowania, zmieniając temperaturę. W ten sposób próbowano otrzymać kiełkowanie przy temperaturze 30 — 32° C., 22 — 24° C., 12 — 13° C., 5 — 7° C. okazało się, że ziarna, należące do ostatnich zbiorów nie kiełkują wcale albo bardzo niedostatecznie w temperaturze 30 — 32° i 22 — 24° C. Znaczna część tych ziarn kiełkuje w temperaturze 12 — 14° C., a wszystkie w temperaturze 5 — 7° C. Ziarna należące do dawniejszych zbiorów kiełkują dobrze w każdej temperaturze przyczem wyprzedzają znacznie ziarna ostatnich ziorów w temperaturze 12 — 14° C., natomiast kiełkują wolniej w temperaturze 5 — 7° C. Starsze ziarna kiełkują dobrze w temperaturze 30 — 32° C. i 22 — 24° C., a znacznie wolniej w temperaturze 12 — 14° C. Najpowolniejsze kiełkowanie starego ziarna odbywa się temperaturze 5 — 7° C.

SPOŻYCIE PIWA W NIEMCZECH.

W ciągu pierwszych dziewięciu miesięcy 1925 roku, skonsumowano w Niemczech ilość piwa przewyższającą całą produkcję 1924 roku. W roku fiskalnym 1923/24, spożycie wyraziło się w sumie 30.284.000 hektolitrów. W roku 1924/25 spożycie równało się 37.782.000 htl. Licząc przeciętnie 65 fen. za litr sprzedanego piwa otrzymamy, jak podaje „Saazerzeitung" okrągłą sumę 2.400.000.000 (dwa miljardy 400 miljonów) marek niemieckich, która odpowiada spożyciu piwa za okres dziesięciu miesięcy 1925 r.

CO PROHIBICJA KOSZTUJE STANY ZJEDNOCZONE.

Na posiedzeniu Kongresu dnia 26 marca jeden z przedstawicieli podał ciekawe dane, dotyczące ciężarów, jakie ponosi skarb z powodu prohibicji. Powszechnie jest wiadomo, iż prohibicja nie jest przestrzegana szczególnie o ile chodzi o ludzi zamożniejszych. Bardzo pouczającem jest dowiedzieć się ile prohibicja kosztuje. Według oceny wspomnianego deputowanego popartej oficjalnemi cyframi, wydatki związane z prohibicją w roku 1925, wynosiły około 80 miljonów dolarów. Niektóre z pozycji zasługują na to, żeby im się bliżej przyjrzeć. A więc np.: wydano 9 miljonów dolarów na okręty, strażujące wybrzeża, 8 miljonów dolarów wyniosły pensje ajentów, a 2 miljony kosztowały ich podróże. Kary i dochody z niemi związane są o wiele mniejsze niż można byłoby przypuszczać. Skonfiskowany spirytus, który następnie jest denaturowany w sprzedaży nie daje większych sum. Automobile skonfiskowane kontrabandzistom, sprzedawane na tygodniowych licytacjach w Detroit, dają sumy śmiesznie małe. W ogólnej sumie kary pobrane od początków istnienia prohibicji nie dochodzą 30 miljonów dolarów, co łącznie z innemi źródłami dochodu ze sprzedaży skonfiskowanych automobili ciężarowych, denaturowanego spirytusu i t. d., za cały okres sześcioletniego trwania prohibicji nie dało więcej niż 50 miljonów dolarów, wówczas gdy podatek od spirytusu w tym samym okresie, według przypuszczalnych obliczeń, przyniósłby najmniej 1 miljard dolarów.

PRODUKCJA PIWA W ANGLJI W 1925 ROKU.

W roku 1925 wyprodukowano w Anglji 34.126.190 htl. Cyfra ta nieznacznie różni się od produkcji 1925 r., w którym wyprodukowano 33.908.804 htl, natomiast jest mniejsza od produkcji 1923 roku, która dała 39.768.230 htl. W Irlandji w roku 1925 wyprodukowano 3.805.005 htl.

WWÓZ PIWA DO AUSTRJI.

Według danych opublikowanych przez Ministerjum Finansów w okresie 1924/25 roku przywieziono do Austrji 15.688 htl. z tego 14.000 htl. było pochodzenia czechosłowackiego, a 1.600 htl. — niemieckiego.

PIWOWARSTWO NA WĘGRZECH.

Węgry produkują około 600.000 htl. to znaczy, że produkcja wynosi zaledwie 20% produkcji dawnych przedwojennych Węgier. Wywóz piwa ustał zupełnie. Wywozi się tylko pewne ilości słodu. Ogółem jest czynnych około 10 browarów, z tej liczby 3 browary znajdujące się w Budapeszcie wyrabiają przeszło 500.000 htl. rocznie. Te trzy browary posiadają własne słodownie i po pokryciu miejscowego zapotrzebowania są w możności wywozić znaczne ilości słodu do Szwajcarji, Włoch, Austrji i Jugosławji. Zdolność produkcyjna tych browarów jest wyzyskana tylko w wysokości 25%. Produkcja ich przedwojenna wynosiła około 2.000.000 htl.

PIWOWARSTWO W CZECHOSŁOWACJI.

Raport rady administracyjnej browarów „Bürgerliches Brauhaus“ w Pilznie, przedstawiony na ogólnem zebraniu akcjonarjuszów, dnia 30 marca podaje, że w roku 1925 wyprodukowano 807.233 htl. piwa, to znaczy o 80% więcej niż przed wojną. Wywóz piwa z tego browaru osiągnął cyfrę 154.156 htl., wobec 110.556 — w roku 1924. W roku 1924 Czechosłowacja wywiozła ogółem 384.998 quentali metrycznych piwa ogólnej wartości 44.440.000 kor. č. Niemcy otrzymali przeszło 306.000 quentali metrycznych, Austrja 24.500, Egipt — 9.000, Szwecja — 8.500, Holandja — 6.800 i t. d. Wwóz piwa do Czechosłowacji wyraził się w sumie 833.000 kor. c.

KRÓL BOOTLEGERÓW.

„Daily Telegraph“ podaje notatkę, dotyczącą Jerzego Remusa, zwanego w Stanach Zjednoczonych „królem bootlegerów“. Remus rodem z Cincinati niedawno został wypuszczony na wolność z więzienia, gdzie dostał się po dłuższej i bardzo owocnej działalności, na polu nielegalnego handlu trunkami w „suchych“ Stanach Zjednoczonych. Według przybliżonych obliczeń Remus dostarczył do Stanów Zjednoczonych około 3 mil. galonów whisky, to znaczy około 13.500.000 litrów. Czysty dochód tego króla kontrabandzistów, wyniósł przeszło 1 miljon funtów angielskich. Dochód ten, jak podaje „Daily Telegraph“ byłby o wiele większy, gdyby nie to, że około 4 miljonów funtów zużyto na przekupienie władz. Udział Remusa w amerykańskich i europejskich gorzelniach obliczają na 12 miljonów funtów.

Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzeczypospolitej Polskiej.

Dnia 29 b. m. odbędzie się w Poznaniu zebranie Zarządu Centralnego Związku Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w R. P., o czem zostały już rozesłane specjalne zawiadomienia do członków Zarządu.

W ostatnich czasach władze akcyzowe rozciągnęły gorliwy nadzór nad butelkowaniem piwa, ponieważ zdarzały się wypadki, iż w firmowych butelkach było sprzedawane obce piwo, co działo się ze szkodą browarów, których firmą znaczone były butelki i ze szkodą konsumenta, który w ten sposób był wprowadzany w błąd. W wielu wypadkach z tego powodu sporządzono protokóły, które pociągnęły za sobą karę grzywny.

Dnia 14 czerwca b. r. zostanie otwarta w Sztockholmie wystawa Skandynawsko - Bałtycka, obejmująca eksponaty pochodzące ze Szwecji Norwegji, Danji, Finlandji, Rosji, Estonji, Łotwy, Litwy i Polski. Podobna wystawa była po raz pierwszy zorganizowana w roku 1925. Polska wzięła w niej stosunkowo nieznaczny udział. Wśród działów wystawowych na uwagę zasługuje dział eksponatów i półfabrykatów rolniczych. Ze względu na to, że słód nasz już jest znany na rynkach skandynawskich byłoby bardzo pożądanem, by nasze słodownie wzięły udział w wystawie w celu podtrzymania kontaktu z już pozyskanymi odbiorcami. Udział w wystawie opłaciłby się niewątpliwie w przyszłości pomimo nieprzychylnych narazie konjunktur. Komitet organizacyjny zapewnia, że ze strony władz szwedzkich będą czynione wystawcom i zwiedzającym wszelkiego rodzaju ułatwienia pod względem formalności paszportowych, wizowych, zniżek, ułatwień na kolejach i t. d.

Wystawa będzie trwała od 14 do 20 czerwca b. r. Zgłoszenia należy nadsyłać pod adresem Skandinavisk - Baltiska Massan Commissariat Vassagatan 9, Stockholm.

Ponieważ termin zapisów do Szkoły Piwowarskiej w Krakowie mija z dniem 15 czerwca, uprasza się browary o nadsyłanie zgłoszeń kandydatów bezpośrednio do Dyrekcji szkoły przed tym terminem. Do podania należy załączyć odpisy dokumentów kandydata.

CENY JĘCZMIENIA.

Poznań.	5/V. 30 — 32 zł. 7/V. 31,50 — 33,50 zł. 10/V. 31 — 33 zł.
Bydgoszcz.	5/V. 30 — 31 zł.
Toruń.	6/V. 33,50 zł.
Grudziądz.	5/V. 30,50 — 31,50 zł. 10/V. 32 — 33 zł.
Łódź.	6/V. 36 zł.
Lublin.	6/V. 30,25 zł. 10/V. 30 zł.
Berlin.	5/V. 19,30 — 20,80 Mk. n. 6/V. 19,30 — 20,70 Mk. n 7/V. 19,30 — 20,70 Mk. n. 8/V. 19,30 — 20,70 Mk. n. 10/V. 19,30 — 20,70 Mk. n.
Hamburg.	5/V. Dunaj ros. 9,30 hfl., Malt. barley 9,40 hfl. 10/V. Dunaj 7,80 hfl., Malt barley 9,35 hfl.
Chicago.	8/V. Malt barley 63 — 73 cts. za bushel.

CENY CHMIELU.

Lwów. Na rynku chmielowym daje się odczuwać wpływ złej pogody. Notowano od 120 — 150 dol. za za 50 kg. zależnie od gatunku. Trzymiesięczny kredyt wekslowy.

Redaktor: W. Adam. Wydawca: Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzplitej Polskiej.

Drukarnia i Litografja p. f. „JAN COTTY“ w Warszawie, Kapucyńska 7.